Rolat sa sirom i blitvom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **200 g**brašna
- **250 ml**jogurta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **10 listova**blitve

Za fil:

- **300 g**sitnog sira
- **1 caša (180g)**kisele pavlake

Priprema

Umutiti žumanca, dodati jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmiksati pa kašikom umešati umucena belanca. Dodati blitvu, potopljenu na 3 minuta u kljucalu vodu, oceenu i sitno isecenu. Izmešati. Usuti u pleh (35x25 cm), obložen papirom za pecenje, i peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecenu koru staviti na cistu, vlažnu, pamucnu salvetu, uviti u rolat i ohladiti. Izmešati sir i pavlaku, koru odmotati, premazati filom i uviti rolat.

Uviti u foliju i ostaviti da odstoji u frižideru nekoliko sati. Iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet

Možete staviti i više blitve, po ukusu, ja sam samo malo prošarala. :)